





# MENUS DE CANTINE

LUNDI 18-nov	MARDI 19-nov	JEUDI 21-nov	VENDREDI 22-nov
 Bœuf bourguignon	Thon aux oignons 11	Tarte jambon/gruyère 5-6	Soupe de potiron 
Pommes de terre/carottes	Paëlla poulet  2-9	épinards à la crème 6	Pennes (Pâtes) 5
Fromage St Moret 6	petits pois	Fromage de chèvre 6	Garniture bolognaise
Kiwi 	Madeleine au chocolat 5-10-13	Compote de poire	Donut's 5-6-10-13

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14

Conformément au règlement n°1169/2011 nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

- |                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| 1 Arachide       | 8 Mollusque                     |
| 2 Céleri         | 9 Moutarde                      |
| 3 Crustacé       | 10 Œufs                         |
| 4 Fruits à coque | 11 Poisson                      |
| 5 Gluten         | 12 Sésame                       |
| 6 Lait           | 13 Soja                         |
| 7 Lupin          | 14 Anhydride sulfureux/Sulfites |

Les allergènes à l'état de trace sont indiqués en bleu.

**ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements**

SV Plat sans viande



Menu végétarien



Pêche durable



FRESH

Poisson frais



VIANDES DE FRANCE

Viandes française



VIANDES DE FRANCE

œufs français



Label Rouge

Label rouge



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Agriculture biologique



AOP

Appellation d'Origine Protégée (AOP)



CO.Cli.Co

Recette CO.Cli.Co



De saison

De saison



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Haute Valeur Environnementale